


Ambe Tour Pourret grand cru

# Tournedos de Boeuf sauce Bordelaise et échalotes confites, escalope de Foie gras poêlée et sel de Vin, risotto aux champignons

---

Pour 4 Personnes

- 4 Filets de Boeuf, préparé façon tournedos
- échalotes
- huile de tournesol
- 4 escalopes de foie gras
- Sel de vin

**Risotto**
- 400g riz a risotto
- 2 cubes fond de volaille dans 1L d'eau
- 30 cl vin blanc
- champignons de paris
- 100g parmesan

**Sauce Bordelaise:**
- 2 échalotes
- thym
- laurier
- 1carottes
- 50cl vin rouge
- 1CS sucre
- 1CC fond de veau

**La sauce bordelaise**
Faire suer les échalotes émincées, dans un fond d'huile avec le laurier et le thym, sans colorer. Saupoudrer de sucre, puis ajouter le vin rouge, flamber, laisser réduire doucement pour obtenir une consistance sirupeuse. Passer le tout pour obtenir une sauce lisse, ajouter le fond de veau et laisser épaissir. Réserver.

**Risotto:**
faire suer les échalotes ciselées avec dans de la matière grasse, ajouter le riz et le nacrer. déglacer au vin blanc et laisser réduire en remuant régulièrement.
Quand le vin est réduit, mouiller a hauteur du riz avec le fond de volaille et laisser réduire. Répéter l'opération jusqu'a ce que le riz soit cuit.
Faire sauter les champignons de paris émincés dans une poêle, les assaisonner a votre gout.
Les rajouter au dernier moment dans le risotto, au moment de le réchauffer. hors du feu incorporer le parmesan ajuster l'onctuosité du risotto avec plus ou moins de bouillon et une pointe de crème si vous le souhaitez.

**échalotes confites:**

émincer dans la longueur les échalotes, finement, mettre dans une petite casserole et ajouter de l'huile de tournesol à hauteur pour couvrir quasiment les échalotes, mettre sur le feu et un fois que l'huile est montée en température, laisser confire a feu très doux.

Cuire les filets de boeuf, puis laisser reposer, au dernier moment enlever la ficelle pour que la viande garde sa forme
Poêler les escalopes encore congelées pour éviter qu'elle ne rejettent trop de gras, laisser égoutter sur papier quelques minutes
Dresser l'assiette et terminer avec du sel de Vin de nos Vignobles.